

MENU DE LA SEMAINE N°22 - 2024



LUNDI 27/05	MARDI 28/05	MERCREDI	JEUDI 30/05	VENDREDI 31/05
ENTREES				
	Concombres vinaigrette		Antipasti (salade iceberg, tomate, mozzarella)	Quiche au fromage (entrée)
PLATS				
Saucisse(s) de volaille Alternative VG (plat)	Oeufs durs mayonnaise (plat)		Carbonara * Alternative VG (plat) Alternative SP (plat)	Merlu, sauce provençale Alternative VG (plat)
ACCOMPAGNEMENTS				
Ecrasé de pommes de terre Vauquelin Haricots verts	Taboulé		Penne	Riz Champignons
PRODUITS LAITIERS				
Fromage à la coupe [C]	Laitage (l)			
DESSERTS				
Fruit de saison Bio			Torta caprese (fondant au chocolat, sucre glace) maison	Fruit de saison

* Présence de porc

Menus proposés sous réserve de modifications pour des raisons d'approvisionnement

Les 14 principaux allergènes suivants peuvent être manipulés dans nos cuisines et sont donc susceptibles d'être présents dans nos préparations :

Gluten – Lait – Œufs – Poissons – Crustacés – Mollusques – Soja – Moutarde
Sulfites – Cèleri – Lupin – Sésame – Arachide – Fruits à coque

INFOS FOURNISSEURS

Signes de qualité :



Nos principaux partenaires locaux :

- Viandes fraîches de Bœuf et de Porc origine Normande : **SAS Pascal GROSDOIT**, Rouen (76)
- Volailles origine Normande : **Volailles Adrien LABROUCHE**, Verneuil d'Avre et d'Iton (27)
- Lentilles GUMI : **la ferme GUMI de Laurent Haye**, Tilleul-Dame-Agnès 27170 (27)
- Pommes de terre fraîches : **Vincent VAUQUELIN**, Venon (27)
- Laitages fermiers : **La Ferme des Peupliers**, Flipou (27)

Nos viandes et volailles sont françaises et nous privilégions nos partenaires Normands dans nos menus
Nos crudités sont de saisons et nous privilégions des producteurs Normands dans nos menus